



# Marguerite

*Ihre Kreationen verlangen edle Zutaten*

Süße Verführung  
beginnt hier



*Ein feines Sortiment edler Schokoladen*

*Für eine Vielzahl einzigartiger Schokoladengebäcke*

In Frankreich bereits seit 1919 Partner der Konditoren, teilt die Marke Marguerite jetzt auch in Deutschland mit ambitionierten Gebäck-Künstlern wie Ihnen die Leidenschaft für die Konditorei und den Anspruch an die exzellente Qualität der Zutaten.



## EINFACH ZUM DAHINSCHMELZEN

*Feine belgische Schokolade*

*Zarter Schmelz*

*Mit 100 % reiner Kakaobutter*

Belgische Schokoladen genießen durch ihre Hochwertigkeit ein besonders hohes Ansehen bei Verbrauchern. Mit seinem feinen Sortiment an belgischen Schokoladen deckt Marguerite eine breite Palette von Anwendungsmöglichkeiten zur Herstellung exklusiver Gebäck-Kreationen ab. Ausschlaggebend für die hohe Qualität ist der hohe Kakaogehalt und nicht zuletzt die Verwendung von 100 % reiner Kakaobutter. Die Vielfalt der Geschmacksnoten und die hervorragenden Verarbeitungseigenschaften der Marguerite Schokoladen garantieren Kreationen, die Ihre Kunden begeistern werden.

### *Für jede Anwendung die richtige Schokolade*

#### **MARGUERITE SCHOKOLADE WEISS, 29 %**

Cremig weiße Farbe und der typisch dezente Geschmack weißer Schokolade werden hier optimal vereint. Mit ihrem zartem Schmelz bietet diese Schokolade alles, was Liebhaber weißer Schokolade schätzen.



#### **MARGUERITE SCHOKOLADE VOLLMILCH, 34 %**

Vollmilch-Schokolade mit hohem Anteil an Vollmilchpulver. Mit ihr verführen Sie Ihre Kunden und zaubern ein intensives Geschmackserlebnis.



#### **MARGUERITE SCHOKOLADE DUNKEL, 53 %**

Feine Zartbitterschokolade, die ihre Stärken besonders als Bestandteil von Ganache-Variationen und Mousse ausspielt. Der feinherbe Geschmack wird Ihre Kunden bezaubern.



#### **MARGUERITE SCHOKOLADE DUNKEL, 64 %**

Diese Bitterschokolade bietet durch ihren hohen Kakaogehalt einen intensiven Schokoladengeschmack. Sie besitzt einen besonders zarten Schmelz und ist für eine Vielzahl von Anwendungsbereichen einsetzbar.



# Ganache- Beeren-Tartes

Rezept für etwa 40 Törtchen



## Mürbeteig für zartes Teegebäck

Mürbeteig herstellen und kalt stellen.

Anschließend den Mürbeteig 2,5 mm stark ausrollen und rund ausstechen (Ø 10 cm). Je eine Teigscheibe auf die Rückseite einer Back- und Dekormatte legen und abbacken.

(200 °C, ca. 15 Minuten)

Nach dem Auskühlen die Törtchen vorsichtig lösen und mit flüssiger Marguerite Schokolade dunkel, 64 % bestreichen.

### Zutaten

### Gewicht g

Weizenmehl	600
Backpulver	4
Margarine	400
Puderzucker	150
Speisesalz	2
Zitrone, Vanille, Bittermandel	
Vollei	40
Marguerite Schokolade dunkel, 64 %	170
Frische Beeren	

## Leichte Konditorcreme

Aus Vollmilch, Zucker, Eigelb und Marguerite Vanille-Kochcreme eine Konditorcreme herstellen.

Nach dem Abkühlen die Konditorcreme glätten und die Gelatine zugeben. Zum Schluss die geschlagene Schlagsahne unterheben.

Milch	200
Zucker	80
Eigelb	25
Marguerite Vanille-Kochcreme	25
Blattgelatine, Stück	4
Schlagsahne, geschlagen	400

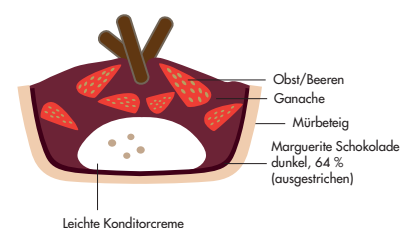
## Ganache

Sahne mit Glucose aufkochen und die Marguerite Schokolade dunkel, 64 % zugeben.

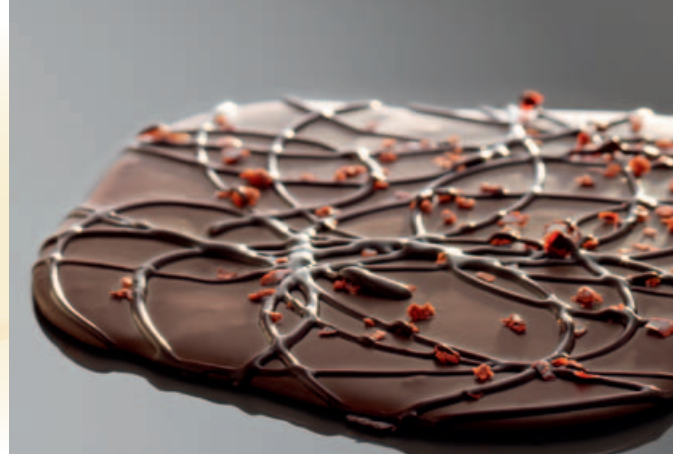
Flüssige Sahne	750
Glucose	150
Marguerite Schokolade dunkel, 64 %	750

## Herstellung

Je Törtchen etwa 15 g der Konditorcreme eindressieren und mit etwa 40 g Beeren füllen. Die Ganache herstellen, abkühlen lassen und die dickflüssige Masse mit einem Spritzbeutel auf die Beeren geben (ca. 40 g je Törtchen). Nach dem Erkalten dekorieren.



# Schokoladen- kreationen



## Einladung zur kreativen Vielfalt

Marguerite Schokolade nach Temperierkurve temperieren. Anschließend mit Hilfe eines Spritzbeutels oder einer Schöpfkelle auf Folie auftragen und nach Wunsch ausdekorieren und/oder beschriften. So gestalten Sie Ihre Schokoladenkreationen und bringen durch unterschiedliche Dekorationen Abwechslung in Ihr Sortiment.

Temperierkurven in °C

	aufschmelzen	abkühlen	erwärmen
Marguerite Schokolade weiß, 29 %	40–45	26–27	28–29
Marguerite Schokolade Vollmilch, 34 %	45–50	26–27	29–30
Marguerite Schokolade dunkel, 53 %	45–50	27–28	30–31
Marguerite Schokolade dunkel, 64 %	45–50	27–28	30–31

Produkt	Art.-Nr.	Verpackung	Inhalt
Marguerite Schokolade weiß, 29%	01434	Beutel	5 kg
Marguerite Schokolade Vollmilch, 34%	01433	Beutel	5 kg
Marguerite Schokolade dunkel, 53%	01431	Beutel	5 kg
Marguerite Schokolade dunkel, 64%	01432	Beutel	5 kg



CSM Deutschland GmbH  
Mainzer Str. 152–160  
55411 Bingen am Rhein  
0421 3502 875  
www.marguerite.de  
marguerite@baking.com

  
**Marguerite**  
Ihre Kreationen verlangen edle Zutaten